



**Cumi-cumi (*Loligo* spp.) kering -
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan**



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Pengemasan.....	4
8 Syarat pelabelan.....	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses cumi-cumi kering	6



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cumi-cumi kering yang akan dipasarkan didalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2719-1992, *Standar cumi-cumi kering*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 3 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Cumi-cumi kering - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan cumi-cumi kering.

2 Acuan normatif

SNI 2719.2:2011, *Cumi -cumi kering - Bagian 2: Persyaratan dan bahan baku.*

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku cumi -cumi kering sesuai SNI 2719.2:2011.

4.2 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya garam ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan Penolong

4.3.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.3.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat perebus;
- b) bak fiber;
- c) keranjang;
- d) meja proses;
- e) rak penjemuran;
- f) timbangan;
- g) alat lainnya yang sesuai.

5.2 Persyaratan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan cumi-cumi kering mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah dipergunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan, kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

6.1.3.1 Bahan lain (*ingredient*)

- a) Potensi bahaya: jenis tidak sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan penolong dengan jenis yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- c) Petunjuk: bahan penolong diterima pada unit pengolahan diverifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku, diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*).

6.1.3.2 Cumi-cumi segar

- a) Potensi bahaya: pembusukan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan diuji secara sensori untuk mengetahui mutunya kemudian bahan baku ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter dengan suhu 0 °C - 5 °C.

6.1.3.3 Cumi-cumi beku

- a) Potensi bahaya: pembusukan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu, ukuran dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan dilelehkan diuji secara sensori untuk mengetahui mutunya, kemudian bahan baku ditangani secara hati-hati, cepat, cermat dan saniter.

6.2 Pencucian

- a) Potensi bahaya: pembusukan, kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: cumi-cumi dicuci dengan air bersih secara cepat, cermat dan saniter serta tetap menjaga suhu pusat produk 0 °C - 5 °C.

6.3 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: pembusukan, kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- a) Petunjuk: cumi-cumi dihilangkan isi perut dan tintanya kemudian untuk yang berukuran besar dilakukan pembelahan kemudian dicuci secara cepat, cermat dan saniter.

CATATAN 1 Tahapan ini tidak berlaku untuk cumi-cumi utuh.

6.4 Penggaraman

- a) Potensi bahaya: pembusukan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperbaiki tekstur dan mengawetkan produk.
- c) Petunjuk: bahan baku dimasukkan dalam wadah, digarami dan ditutup dilakukan secara cermat dan saniter.

CATATAN 2 Tahapan ini tidak berlaku untuk cumi-cumi tanpa penggaraman.

6.5 Perebusan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan keamanan pangan karena suhu dan waktu tidak sesuai.
- b) Tujuan: untuk mendapatkan mutu cumi-cumi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: bahan baku dimasukan kedalam keranjang dan direbus pada suhu dan waktu tertentu.

6.6 Penirisan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: mempercepat proses pengeringan.
- c) Petunjuk: setelah perebusan, keranjang berisi cumi-cumi diangkat dan ditiriskan secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Pengeringan

- a) Potensi bahaya: pembusukan, kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
- b) Tujuan: memperoleh cumi-cumi kering yang memenuhi persyaratan mutu, dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: cumi-cumi dikeringkan secara cermat dan saniter.

6.8 Sortasi mutu

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai karena kesalahan sortasi.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi-cumi kering sesuai mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: cumi-cumi kering disortasi sesuai mutu secara cepat, cermat dan saniter

6.10 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu dan kelembaban tidak sesuai spesifikasi
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk disimpan dalam ruangan, terlindung dari penyebab yang dapat merusak atau menurunkan mutu produk.

6.11 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
- c) Petunjuk: produk yang telah dikemas dimuat dalam kondisi yang saniter dan higienis yang dapat mempertahankan mutu produk kering.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Syarat pelabelan

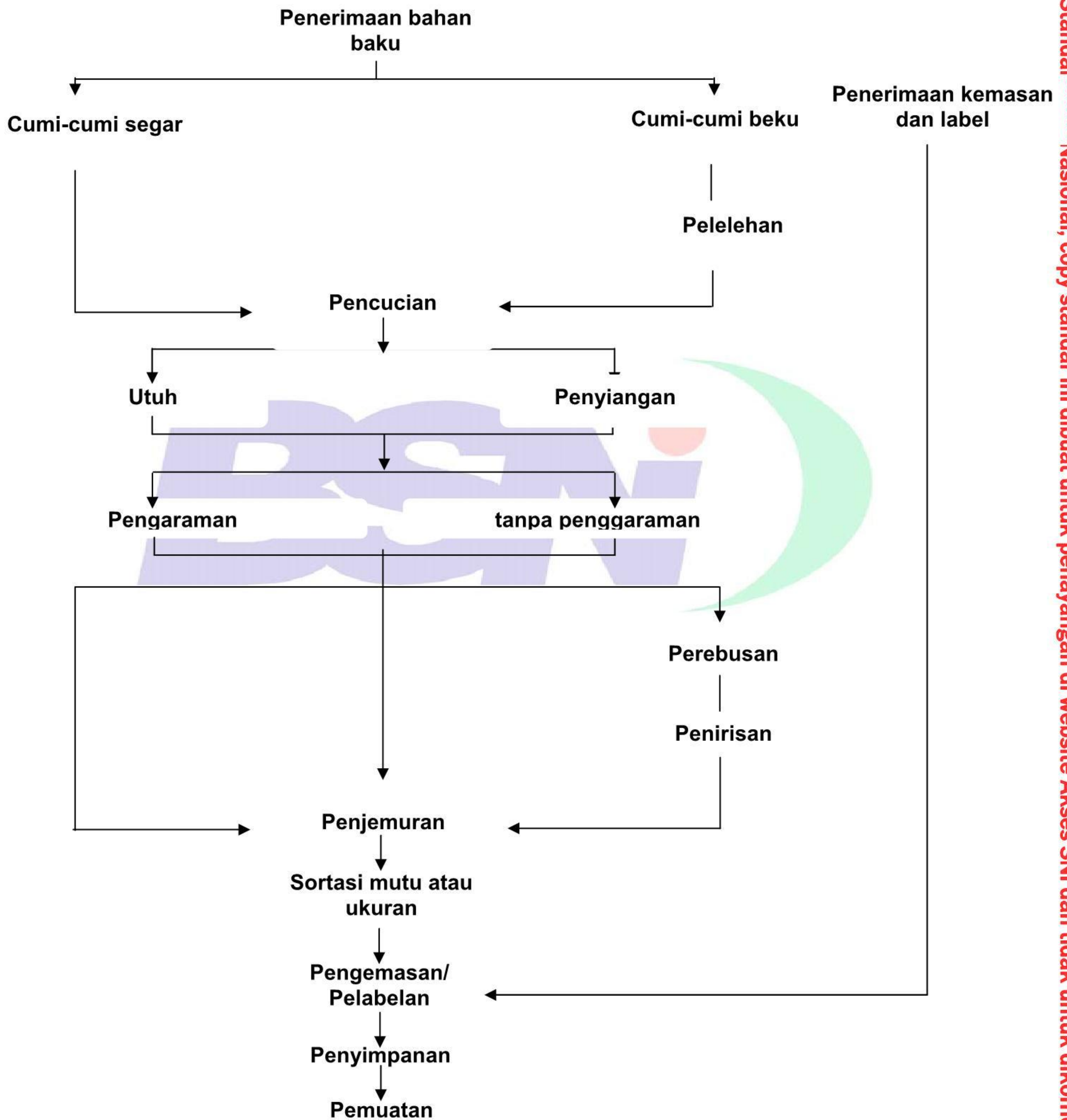
Setiap kemasan produk ikan layur beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Cumi-cumi kering disimpan dalam gudang pada suhu ruang. Penataan produk dalam gudang diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses cumi-cumi kering







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id